



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY KADINBUDU KÖFTE

- 1 küçük paket kadınbudu köfte
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 adet domates (iri rendelenmiş)
- 1 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı nişasta
- Yarım su bardağı maydanoz (çok ince kıyılmış)

Köfteleri tek sıra olacak şekilde bir kaba dizin. Domates, zeytinyağı, su, nişasta ve maydanozun yarısını karıştırıp köftelerin üzerine kaşık kaşık dökün. Hafif ateşte üzeri kapalı olarak 15 dakika pişirin. Kalan maydanozu serpin. İsterseniz halka doğranıp haşlanmış patates veya arzu edilen sebzeyle servis yapabilirsiniz.
